

Pirinac, povrce i belo meso



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pileceg belog mesa
- **1 šoljica (od 150ml)**pirinca
- **1 vecašargarepa**
- **1 manjatikvica**
- **2 manjepaprike**
- **1paradajz**
- **maloulja**
- so
- zacini

Priprema

Meso iseci na male komade. Pirinac ocistiti i oprati. Šargarepu oprati, ocistiti i izrendati. Tikvicu oljuštiti, ocistiti i iseci na male komade. Papriku i paradajz oprati, ocistiti i iseci na male komade.

Meso propržiti na malo zagrejanog ulja. Kad promeni boju, dodati šargarepu, papriku i pirinac. Promešati, posoliti i naliti vodu (3-4 šoljice). Kuvati na umerenoj temperaturi oko 10 minuta. Dodati tikvicu i kuvati još oko 15 minuta. Po potrebi usuti još vode. Pred kraj kuvanja dodati paradajz i zacine. Mešati da tecnost uvri.

Servirati toplo uz salatu. Prijatno!

Savet